

GLI ANTIPASTI

	€
LA BURRATINA CON POMODORINI E BASILICO	
Mozzarella aus Apulien mit einem cremigen Kern, mit Pachino-Tomaten und Basilikum	13,50
<i>Mozzarella with a creamy hearth, Pachino tomatoes and basil leaves</i>	
IL VITELLO TONNATO	
Dünne Kalbsbratenscheiben mit einer leichten Thunfischsauce und Kapernäpfel	16,00
<i>Roasted veal with tuna sauce and capers</i>	
L'INSALATA FRESCA DI FRUTTI DI MARE	
Hausgemachter, frischer Meeresfrüchtesalat	17,00
<i>Home made fresh seafood salad</i>	
IL CARPACCIO DI MANZO	
Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesanflocken, Rucola und rohen Champignons	17,00
<i>Beef Carpaccio with parmesan shaves, mushrooms and rocket salad</i>	

LE INSALATE

	€
LA VERDE	
Grüner Salat	6,00
<i>Green salad</i>	
LA MISTA	
Kleiner gemischter Salat	6,50
<i>Small mix salad</i>	
I FINOCCHI E POMODORI	
Fenchel- & Tomatensalat	8,50
<i>Fennel & tomato Salad</i>	
L'INSALATA DI RUCOLA, POMODORINI, PARMIGIANO E BALSAMICO	
Rucolasalat, Kirschtomaten und Parmesanflocken, angemacht mit hauseigenem Olivenöl und reifen Balsamico aus Modena	9,50
<i>Rocket salad, cherry-tomatoes and parmigiano flakes with mature balsamic vinegar</i>	
LA GRANDE MISTA CON SUPREMA DI POLLO	
Großer Gemischter Salat mit Supreme von der Maispoularde	19,50
<i>Large mixed salad with sliced roasted breast of corn feeded free range chicken</i>	

*Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit. Sprechen Sie uns bitte einfach an.

LE ZUPPE

	€
LA VELLUTATA DI POMODORO	
Tomatencreme-Suppe mit frischem Basilikum und einem Sahnehäubchen <i>Tomato cream soup with a touch of whipping cream</i>	7,00

I PRIMI PIATTI

I RIGATONI CON SALSA AI POMODORINI DI PACHINO	
Rigatoni mit frischer Pachino-Kirschtomatensauce, Basilikum <i>Rigatoni with fresh Pachino tomatoes & basil leaves</i>	15,00
I RIGATONI CON RAGÙ DI CARNE	
Rigatoni mit hausgemachtem Fleischragout <i>Rigatoni with home made ragout</i>	15,00
GLI STROZZAPRETI AL PESTO PANTESCO	
Frische Pasta in hausgemachtem Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten nach Pantelleria Art <i>Fresh pasta in home made sun dried tomato-pesto "Pantelleria style"</i>	15,00
GLI SPAGHETTI ALLA CHITARRA CON CACIO E PEPE	
Gitarren-Spaghetti in Butter geschwenkt mit geriebenem Pecorino und reichlich frisch gemahlenem schwarzen Pfeffer <i>Traditional made Guitar-spaghetti sautéed in butter and served with grated pecorino & lots of fresh grounded black pepper</i>	15,00

Unsere Pasta Gerichte servieren wir mit 24 Monate reifem Parmigiano Reggiano.
We serve our pasta dishes with a Parmigiano Reggiano that has been aged for 24 months.

*Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit. Sprechen Sie uns bitte einfach an.

I SECONDI PIATTI

	€
LE PICCATINE DI VITELLO AI FERRI	
Zarte Kalbschnitzel mit feinem hauseigenem Olivenöl leicht gegrillt <i>Grilled tender veal scaloppini marinated with our own olive oil from sicily</i>	24,00
IL FEGATO DI VITELLO AL BURRO E SALVIA	
Kalbsleber in Butter und Weißwein-Salbeisauce <i>Calf's liver sautéed in butter, white wine & sage</i>	26,00
IL FILETTO DI MANZO IN SALSA AL BALSAMICO	
Rinderfilet mit Cognac flambiert, in Balsamico-Rahmsauce <i>Filet mignon flambéed with cognac and served in a balsamic cream sauce</i>	37,00
LE CODE DI GAMBERI ALL'ORIENTALE	
Garnelenschwänze in Weißwein-Curry-Sahnesauce, gedünstet mit Äpfeln und Thymian auf Bandnudeln serviert <i>Jumbo shrimp tails stewed with diced apple & thyme, in white wine and Curry cream sauce, served over Tagliolini</i>	28,00
LA SCALOPPA DI TONNO ALLA GRIGLIA	
Gelbflossen-Thunfischschnitte vom Grill <i>Grilled yellow fin Tuna (red tuna)</i>	37,00
LA SOGLIOLA ALLA GRIGLIA O AL VINO BIANCO	
Ganze Seezunge vom Grill oder in Weißweinsauce am Tisch zerlegt <i>Hole Dover Sole grilled or served in white wine sauce filleted at table</i>	44,00

Alle Hauptgerichte werden mit frischem Gemüse der Saison und Kartoffeln serviert
All main courses are served with seasonal vegetables & potatoes

*Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit. Sprechen Sie uns bitte einfach an.

LE PIZZE

	€
FOCACCIA Pizza-Brot <i>pizza bread</i>	5,50
FOCACCIA OLIVE E ACCIUGHE Pizza-Brot / Oliven / Sardellen <i>pizza bread / olives / anchovies</i>	7,00
MARGHERITA Tomatensauce / Mozzarella fior di latte <i>tomato / mozzarella cheese</i>	9,00
FUNGHI Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / frische Champignons <i>tomato / mozzarella cheese / mushrooms</i>	11,00
TAORMINA Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Kapern / Sardellen / Knoblauch <i>tomato / mozzarella cheese / capers / anchovies / garlic</i>	12,00
SALAME Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Salami <i>tomato / mozzarella cheese / salami</i>	12,00
PROSCIUTTO Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Vorderschinken <i>tomato / mozzarella cheese / ham</i>	12,00
GORGONZOLA Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Gorgonzola <i>tomato / mozzarella cheese / gorgonzola</i>	12,00
RUCOLA Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Rucola / Parmesanflocken <i>tomato / mozzarella cheese / rucola / parmigiano shaves</i>	12,00
4 FORMAGGI Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Gorgonzola / Parmesan / Pecorino <i>tomato / mozzarella cheese / gorgonzola / parmigiano / pecorino</i>	13,00
VEGETARIANA Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / frisches Gemüse <i>tomato / mozzarella cheese / vegetables</i>	13,00
FIorentina Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Salami / frische Champignons <i>tomato / mozzarella cheese / salami / mushrooms</i>	13,00
ROMANA Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Vorderschinken / frische Champignons <i>tomato / mozzarella cheese / ham / mushrooms</i>	13,00

*Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit. Sprechen Sie uns bitte einfach an.

LE PIZZE

	€
VECCHIA MODENA	
Tomaten-Brunoise / rote Zwiebeln / Parmesanflocken / Aceto Balsamico <i>diced tomatoes / onions / parmigiano shapes / balsamic vinegar</i>	13,00
DIABOLO	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Vorderschinken / Zwiebeln / grüne Peperoni, scharf <i>tomato / mozzarella cheese / ham / onions / green peppers</i>	14,00
TONNO	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Thunfisch / Zwiebeln <i>tomato / mozzarella cheese / tuna / onions</i>	14,00
4 STAGIONI	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Champignons / Vorderschinken / Artischocken / grüne Peperoni <i>tomato / mozzarella cheese / mushrooms / ham / artichokes / green peppers</i>	14,00
VALENTINO	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / Thunfisch / Kapern / Ei / Zwiebeln <i>tomato / mozzarella cheese / egg / tuna / capers / onions</i>	15,00
CRUDO	
Tomatensauce / Mozzarella fior di latte / luftgetrockneter Schinken aus Modena / Rucola / Parmesanflocken <i>tomato / mozzarella cheese / air-dried ham from modena / rucola / parmigiano cheese</i>	16,00

I DOLCI

PANNA COTTA CON SALSA AI LAMPONI	
Panna Cotta mit Himbeersauce <i>Silky-smooth & creamy Italian pudding served in a pool of raspberry sauce</i>	9,00
TIRAMISÙ	
<i>Espresso soaked lady Fingers layered with Mascarpone cheese mousse</i>	10,00
CRÈME BRÛLÉE	
Gebrannte Vanillecreme <i>Vanilla pudding brûlée</i>	10,00
DATTERI RIPIENI DI MASCARPONE E NOCI	
Datteln mit Mascarponecreme und Walnüssen gefüllt <i>Dates filled with mascarpone cream & walnuts</i>	10,00
SEMIFREDDO ALLE ARANCE // ALLE MANDORLE	
Orangenhalfgefrorenes auf sizilianische Art oder Mandelhalfgefrorenes mit Krokant <i>Homemade orange parfait or almond parfait</i>	12,00

*Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten Allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten zusätzlich eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit. Sprechen Sie uns bitte einfach an.